

Nougatine

CUISIMAGES

Réf :
5493

Type :
Décorst

Préparation :
5 min
Repos:

Cuisson :
10 min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients

- 60 g d'amandes effilées
- 50 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron



Faites griller les amandes dans une poêle, à sec.

Mélangez de temps à autre à l'aide d'une spatule en bois, afin que toutes les amandes soient bien dorées.



Dans une casserole, versez le sucre et arrosez de jus de citron.

Faites cuire sur feu doux, sans remuer, jusqu'à ce que le mélange commence à brunir.



Ajoutez les amandes.

Mélangez à l'aide d'une spatule en bois.



Enrobez bien les amandes et ôtez du feu lorsque la couleur vous convient.



Déposez la pâte obtenue sur une feuille de papier sulfurisée, déposée sur la planche à découper.

Etalez rapidement avec une spatule en bois et coupez les formes souhaitées avant que la nougatine ne durcisse.



Conseils
Variante
Vin

La dernière phase doit être exécutée rapidement.